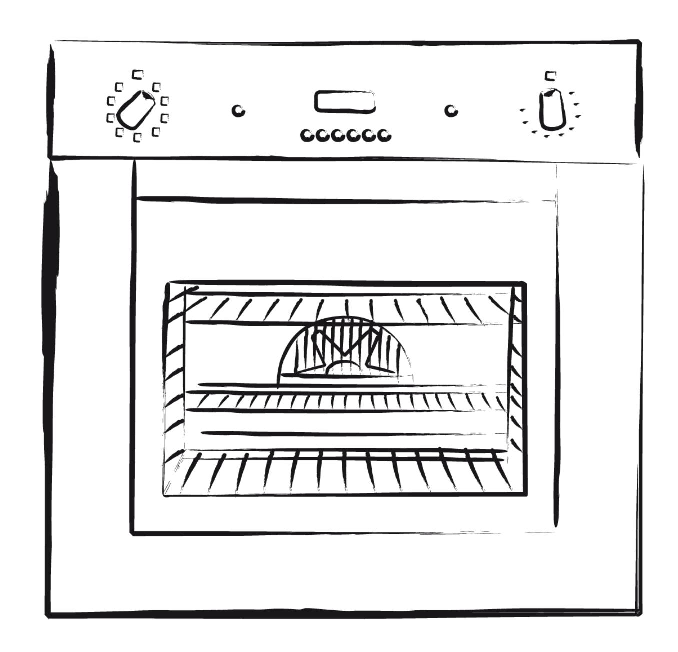


ES

Instrucciones de uso y mantenimiento para hornos de encastre

DE

Bedienungs-und Wartungsanleitungen für einbaubacköfen

FR

Instructions pour l'usage et la maintenance des fours a encastrement

EN

Operating and maintenance instructions for built-in ovens

IT

Istruzioni d'uso e manutenzione per forni ad incasso

NL

Gebruiksaanwijzing en instructies voor ovens

PT

Instruções de uso e manutenção para fornos de encastrar

RU

Инструкция по эксплуатации и техническому обслуживанию встраиваемых духовок.



嵌入式烤箱操作及维护指引



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits et espérons que vous obtiendrez les meilleurs résultats de cet électroménager.
Nous vous suggérons donc de suivre attentivement les instructions et les suggestions de ce manuel pour l'utilisation correcte de nos produits.
La plaque signalétique du four est fournie avec l'appareil. Cette plaque, visible une fois la porte ouverte, montre toutes les informations sur l'identification de l'appareil auxquelles il sera nécessaire de faire référence en cas de commande de pièces de rechange.

INFORMATION GÉNÉRALE

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil. Il est important que vous compreniez bien toutes les fonctions de contrôle avant de commencer à cuisiner avec votre four.
N'oubliez pas les conseils et les mises en garde indiqués sous le titre « IMPORTANT - Mises en garde et instructions de sécurité».

- Cet appareil a été dessiné pour une utilisation privée dans les logements et peut être intégré dans une armoire de cuisine standard ou d'un autre type.
- Pour son utilisation dans des véhicules du type caravanes, tenir compte de l'indication appropriée dans les Instructions d'Installation.
- L'utilisation dans tout autre but ou dans tout autre milieu sans l'accord exprès du fabricant annulera toute déclaration de garantie ou de responsabilité.
- Votre nouvel appareil est garanti contre tous défauts électriques ou mécaniques ; la garantie est soumise à des exclusions déterminées qui sont indiquées dans les Conditions de Garantie du Fabricant.
- Ce qui précède n'affectera pas ses droits statutaires.

Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous d'avoir retiré tout emballage de protection ou revêtement.
Pour collaborer dans la protection de l'environnement, séparez les matériels d'emballage selon leurs différents types et éliminez-les conformément aux lois locales d'élimination de résidus. Les emballages sont conçus pour ne pas nuire l'environnement ; étant des produits écologiques, ils peuvent être récupérés ou recyclés. En recyclant l'emballage, vous contribuerez à une économie de matières premières et à une réduction du volume des détritus industriels et ménagers.
Pour toute information supplémentaire sur l'élimination de résidus, veuillez vous adresser à votre agence environnementale locale.
La première fois que vous utiliserez votre appareil, une odeur pourra se dégagée du revêtement protecteur ou de l'humidité ; cette odeur disparaîtra rapidement.

Le symbole [symbole poubelle barrée] sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme les déchets ménagers normaux. Ce produit doit être remis au point de ramassage d'appareils électriques et électroniques destinés au recyclage. En vous assurant que ce produit sera correctement jeté, vous aiderez à éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé publique, celles-ci pouvant avoir lieu si ce produit n'est pas manipulé d'une façon adéquate. Pour plus d'information sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter l'administration de votre ville, un service de déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Cet appareil a été construit et distribué en respectant les exigences essentielles requises des DIRECTIVES et des NORMES EUROPÉENNES CEE suivantes:

Symbole CE - 93/68 Basse tension - 73/23 CEM-89/336
Normes de Sécurité - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6

Cet appareil respecte les normes pour la suppression des interférences radio.
Étant donné la politique d'amélioration permanente des produits appliquée par Le Fabricant, il se réserve le droit d'adapter et de réaliser sans préavis les modifications qu'i considèrera nécessaires.

NOTE IMPORTANTE
MISE EN GARDE et INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Cet appareil respecte toute la législation de sécurité européenne actuelle ; cependant, Le Fabricant désire souligner le fait que ce respect n'évite pas que les surfaces de l'appareil chauffent pendant son utilisation et qu'elles resteront chaudes après le fonctionnement. Le Fabricant recommande donc vivement d'éloigner les bébés et les enfants de bas âges de l'appareil. Si vous ne pouvez éviter que les plus petits restent dans la cuisine, maintenez-les en permanence sous une stricte surveillance.
- Nous recommandons également de faire très attention pendant l'utilisation et le nettoyage de l'appareil. Lisez attentivement les points les concernant.
- Ne posez pas d'objets pesants sur le four et ne vous appuyez pas sur la porte pendant son ouverture: les charnières pourraient s'endommager.
- Ne laissez pas d'huile ou de graisse chaude sans surveillance, un risque d'incendie existant.
- Ne posez ni casseroles ni lèchefrites sur la partie inférieure des cavités du four, et ne les couvrez pas de papier alu.
- Ne gardez jamais d'objets inflammables dans le four: ils peuvent provoquer un incendie.
- Veillez à ne laisser aucun accessoire ou câble électrique en contact avec les zones chaudes de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil pour le chauffage spécial ni pour sécher des vêtements.
- N'installez pas l'appareil près de rideaux ou de meubles tapissés.
- N'essayez pas de lever ou de bouger les appareils de cuisine en les tirant par la porte ou la poignée: cela pourrait les endommager.

- Si le joint du four est très sale, la porte ne fermera pas correctement quand le four fonctionnera. Le devant des meubles situés près du four peut être endommagés. Le joint du four doit toujours être propre.
- Pendant son utilisation, l'appareil chauffe. Des précautions doivent donc être prises pour éviter de toucher des éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ouvrez le four en faisant attention: de la vapeur chaude peut en sortir et provoquer des brûlures à quiconque en serait proche.
- Ne versez pas d'eau dans le four quand il est très chaud: l'émail pourrait s'endommager.
- Cet appareil doit être installé correctement par une personne qualifiée et strictement en accord avec les instructions du fabricant.
- Le Fabricant décline toute responsabilité pour les dommages personnels ou matériels résultats d'une utilisation non conforme aux indications du présent manuel ou d'une installation incorrecte de cet appareil.
- De la chaleur, de la vapeur et de l'humidité se produiront pendant l'utilisation du four. Évitez tout type de blessures et assurez-vous que la pièce est ventilée d'une façon adéquate. Si l'appareil est utilisé de façon prolongée, une ventilation supplémentaire peut être nécessaire ; en cas de doute sur le volume nécessaire, veuillez consulter votre installateur qualifié.

MODE 'EMPLOI

Ce Manuel de l'Utilisateur doit être conservé pour de futures consultations et l'utilisation par quelqu'un qui ne serait pas familiarisé avec cet appareil.
Avant d'utiliser le four, en nettoyer soigneusement l'intérieur à l'eau tiède et au savon non abrasif. Introduire la grille et la lèchefrite dans leurs guides respectifs.
Ensuite, mettre le four à température maximale pendant environ 20 minutes pour éliminer tout résidu de graisse, d'huile ou de résines de fabrication qui pourraient causer des odeurs désagréables pendant la cuisson.

ATENCION: Au cours de cette première cuisson, il est possible qu'un peu de fumée ou des odeurs désagréables se dégagent du four.
Dans ce cas, ventilez correctement la pièce jusqu'à la fin de ce premier fonctionnement. Cette simple opération terminée, le four sera prêt pour réaliser sa première cuisson.
Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation ménagère. Utilisez le four uniquement pour cuisiner des aliments.

UTILISATION DU FOUR

Le four est contrôlé par thermostat entre 50 ºC et/ou 250 ºC, en fonction de la température requise. Le pilote lumineux du thermostat s'allume et s'éteint pour indiquer le contrôle de température pendant les périodes de fonctionnement.
Le mode de cuisson désiré est sélectionné en utilisant le bouton de contrôle multifonctions. Les fonctions pouvant être sélectionnées sont les suivantes:


A. LUMIÈRE DU FOUR. Automatique pour tous les modèles quand le mode de cuisson est choisi. La lumière du four reste allumée pendant que le four est utilisé.


B. MODE DE CONVECTION. Permet une cuisson traditionnelle avec de la chaleur des éléments supérieur et inférieur.


C. MODE D'ÉLÉMENT SUPÉRIEUR. Pour la cuisson douce, pour dorer ou pour conserver les plats cuisinés chauds.


D. MODE D'ÉLÉMENT INFÉRIEUR. Utilisé pour la cuisson lente et pour chauffer les repas.


E. MODE D'ÉLÉMENT CIRCULAIRE AVEC RENFORT DE VENTILATEUR. Permet de chauffer uniformément avec le ventilateur et de cuisiner différents plats en même temps sur différents niveaux.


F. MODE D'ÉLÉMENT INFÉRIEUR AVEC RENFORT DE VENTILATEUR. Permet de chauffer par semi-convection avec l'élément inférieur pour des plats délicats.


G. MODE DE CONVECTION AVEC RENFORT DE VENTILATEUR. Permet de chauffer par convection avec les éléments supérieur et inférieur pour une cuisson uniforme.


H. MODE GRIL. Pour gratiner et dorer les aliments.


I. MAXI-GRIL. Le même procédé qu'au point précédent mais l'élément du gril permet de griller une zone plus importante.


J. MODE DE GRIL AVEC RENFORT DE VENTILATEUR. Permet de dorer rapidement pour que les aliments conservent leur jus. En mode cuisson à ventilation forcée, cette fonction est la plus efficace au niveau énergétique.


K. MODE DÉCONGÉLATION.
Le ventilateur fonctionne sans chaleur pour réduire le temps de décongélation des aliments congelés.

CONSEILS UTILES

- Avant de cuisiner, assurez-vous de retirer du four tous les accessoires non utilisés.
- Préchauffez le four à une température de cuisson avant de l'utiliser.
- Placez les plats de cuisson au centre du four et, quand vous en utilisez plusieurs, laissez un espace entre eux pour que l'air circule.
- Ne pas remplir excessivement la lèchefrite pour préparer un gâteau au fruit juteux. Le jus des fruits qui dégoutte de la lèchefrite produit des taches qu'il est impossible d'éliminer.
- Ne pas introduire de plats sur la base du four et ne pas la couvrir de papier alu ; cela produirait une accumulation thermique. Les temps de cuisson et de grillades ne coïncideraient pas ce qui pourrait endommager l'émail.
- Ouvrez le moins possible la porte du four pour voir les aliments (la lumière du four reste allumée pendant la cuisson).
- Faites attention au moment d'ouvrir la porte pour éviter le contact avec les pièces chaudes et la vapeur.

INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

Consultez l'information des récipients des aliments pour connaître les températures et les temps de cuisson. Lorsque vous vous serez familiarisé avec le rendement de votre appareil, les températures et les temps peuvent être modifiés pour les adapter à vos goûts personnels.
Vérifiez que les aliments congelés se décongèlent bien entièrement avant de les cuisiner, sauf indication contraire.

Type d'aliment	Temp. ºC	Guides	Temps de cuisson en minutes Conseillé	Personnel
Plats sucrés dans moule avec pâte battue				
Gâteaux ou viennoiseries	175	2	55-65	
Tarte sublime	175	3	60-70	
Plats sucrés dans moule à "pastaflora"				
Fond de tartes	200	3	08-10	
Fond de tarte avec fromage blanc	200	3	25-35	
Fond de tarte avec fruits	200	3	25-35	
Fond pour tartes	180	3	30-45	
Pain mou 1 Kg de farine	200	3	25-35	
Petits plats sucrés				
"Pastaflora"	200	3	10-15	
Pâte à Beignets	200	2	35-45	
Pâte à Biscuits	200	3	15-20	
Lasagne	225	2	40-50	
Viandes (Temps de cuisson par cm d'épaisseur				
Rôtis à cuisson longue	200	2	120-150	
Rôtis à cuisson courte	200	2	60-90	
Boulettes	200	2	30-40	
Volailles				
Canard 1 1/2 kg	200	2	120-180	
Oie 3 Kg	200	2	150-210	
Poulet grillé	200	2	60-90	
Dinde 5 Kg	175	2	240-260	

Type d'aliment	Temp. ºC	Guides	Temps de cuisson en minutes Conseillé	Personnel
Gibier				
Lièvre	200	2	60-90	
Pâté de chevreuil	200	2	90-150	
Gigot de cerf	175	2	90-180	
Légumes				
Pommes de terre au four	220	2	30-40	
Flan aux légumes	200	2	40-50	
Poissons				
Truite200	2	40-50		
Daurade	200	2	40-50	
Pizza	240	3	10-20	
Gril				
Côtelettes		4	8-12	
Saucisses		4	10-12	
Poulet grillé		2	25-35	
Rôti de veau grillé 0,6 Kg			50-60	

* Le numéro des guides fait référence au plus bas (l'appui sur le fond du four étant exclus puisque le plat ne peut y être introduit

LES INFORMATIONS SUR LES EMPLACEMENT SONT DONNÉE À TITRE RADIO, ÉTANT DONNÉ QUE LE TYPE ET LE TEMPS DE CUISSON VARIENT EN FONCTION DE LA QUANTITÉ ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS.

COMMENT UTILISER LE GRIL

Posez les aliments que vous désirer dorer sur le grille ou dans un plat à bords très bas. La grille doit être placée au niveau le plus haut, alors que la lèchefrite doit rester au niveau le plus bas. Connecter la résistance gril sur la position du sélecteur pour les fours ventilés , ou sur la position , , du sélecteur pour les fours multifonctions. En fonction du type d'aliment (viandes, poissons, volailles, etc.) il sera nécessaire de les retourner pour pouvoir exposer les deux faces aux rayons infrarouges du gril. À titre purement d'orientation, nous indiquons ci-après quelques temps de cuisson:

Aliments au Gril	Temps de cuisson en minutes Conseillé
Viandes peu épaisses ou fines	4-6
Viandes normales	5-8
Poisson sans écailles	8-10
Poisson (par ex. truite, saumon	12-15
Saucisses	10-12
Sandwichs	2-5

MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de papier alu pour couvrir la lèchefrite ou pour chauffer.
- N'enveloppez pas les aliments dans du papier alu et ne les placez pas sous le gril - la grande réflectivité de l'aluminium pourrait endommager l'élément du gril.

EMPLOI DU TEMPORISATEUR ÉLECTRONIQUE À 6 TOUCHES

Description des fonctions des touches:

 Alarme d'avertissement

 Cuisson avec fonction automatique (durée)

 Fin du temps de cuisson (temps final)

 Fonctionnement manuel

 Numéros de réduction pour tous les programmes

 Numéros d'augmentation pour tous les programmes

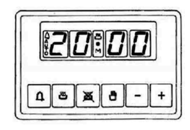
Définition des symboles illuminés:

 Indique qu'une cuisson programmée est en cours, ou qu'elle est sur la position manuelle.

 Avertisseur acoustique programmé.

 Avec "AUTO" (tous deux clignotant): Erreur de programmation

AUTO: PROGRAMME AUTOMATIQUE
(**Clignotant**): Programmateur sur automatique, mais non programmé ou arrivée à terme de celui-ci.
(Illumination fixe): Programmateur sur automatique et programmée.
Aucun symbole allumé, sauf les numéros de l'horloge, indique qu'il existe un temps d'attente programmé.



Fonctions du programmateur:
Horloge à écran avec indication de 24 heures.
Signal acoustique (maximum 23 heures et 59 minutes).
Programmation automatique (Commencement et fin de la cuisson)
Programmation semi-automatique (seulement commencement ou seulement fin de cuisson).
Le temporisateur ne fonctionne que lorsque l'appareil est branché à l'alimentation électrique.

Horloge électronique
Immédiatement après avoir branché l'appareil (également après une éventuelle coupure de courant), TROIS caractères clignotant s'affichent sur l'écran.
Pour insérer l'heure correcte, appuyer simultanément sur + et EN MÊME TEMPS sur l'un des boutons o , jusqu'à ce que l'heure correcte soit atteinte. Il existe un retard d'acceptation de 5 secondes pendant lequel aucun bouton ne doit être touché.
La vitesse de changement de l'afficheur augmentera notablement quelques secondes après avoir commencer à appuyer sur les boutons et .

Cuisson manuelle
(Sans utiliser le programmateur)
Pour utiliser le four sans s'aider du programmateur, il est nécessaire d'annuler l'indication « AUTO » clignotant ; pour cela, appuyer sur le bouton .
Si l'indicateur « AUTO » est fixe (ce qui indique que le four est programmé), annulez au préalable le programme en appuyant sur et en mettant l'indicateur sur 0.

Cuisson automatique.
(Commencement et fin de la cuisson)
1) Programmez le temps de la cuisson au moyen de la touche
2) Programmez l'heure de la fin de la cuisson au moyen de la touche
3) Sélectionnez température et fonction désirées au moyen des commandes du thermostat et du sélecteur.
Le symbole «AUTO» s'affichera sur l'indicateur, indiquant que le four a été programmé.

Exemple pratique:
Pour réaliser une cuisson de 45 minutes qui devra terminée à 14h 00.

• En appuyant sur , fixez 0.45 sur l'indicateur.

• En appuyant sur fixez 14.00 sur l'indicateur.

Après ces opérations, l'heure actuelle réapparaîtra sur l'indicateur ainsi que le symbole «AUTO», indiquant que la programmation a été comprise et mémorisée.
À 13h 15 (14h 00 moins 45 minutes), le four se mettra automatiquement en marche, les symboles et « AUTO » restant affichés pendant la cuisson.

À 14h 00, la cuisson s'arrêtera automatiquement, le signal sonore intermittent retentira. Pour l'arrêter, appuyer sur .

Cuisson semi-automatique

A. Programmation du temps de la cuisson
Fixer le temps de cuisson choisi au moyen de la touche  puis fixer l'heure de durée.

La cuisson commencera immédiatement, les symboles « AUTO » e apparaissant sur l'afficheur. Quand le temps programmé sera écoulé, la cuisson s'arrêtera et le signal sonore intermittent retentira. L'éliminer comme indiqué au point précédent.

B. Programmation de l'heure de la fin de cuisson
Fixer l'heure de fin de cuisson choisie au moyen de la touche puis fixer l'heure de la fin. La cuisson commencera immédiatement, les symboles « AUTO » et apparaissant sur l'afficheur. L'heure fixée de fin de cuisson atteinte, celle-ci s'arrêtera et le signal sonore intermittent retentira. L'éliminer comme indiqué au point précédent.

L'état de la programmation peut être visualisé n'importe quand en appuyant sur la touche correspondante. De même, la programmation peut être annulée n'importe quand en appuyant sur et en mettant l'afficheur sur zéro. En appuyant ensuite sur , le four sera prêt pour le fonctionnement manuel.

Signal électronique
La fonction du « timer » consiste uniquement dans un signal sonore qui peut être réglé sur une période maximale de 23 heures 59 minutes. Pour régler le temps, appuyer sur le bouton et simultanément sur (+) ou sur (-) jusqu'à ce que le temps désiré s'affiche.
Le réglage terminé, l'heure de l'horloge et le symbole s'afficheront de nouveau. Le compte à rebours commencera immédiatement et pourra être visualisé n'import quand en appuyant sur la touche .
Quand le temps sera écoulé, le symbole s'éteindra et un signal sonore intermittent s'activera ; pour l'arrêter, appuyer sur la touche . Le signal sonore ne contrôle aucune fonction du four.

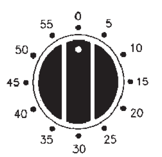
NOTES

- Si une erreur de réglage est commise, un signal sonore retentira et "AUTO" clignotera. Annuler le réglage en appuyant sur la touche , puis reprogrammer pour le rectifier. Le signal sonore émis à la fin d'un programme continuera de retentir pendant sept minutes, à moins de l'arrêter en appuyant sur la touche . À la fin des sept minutes, le symbole « AUTO » continuera de clignoter.
- Le signal sonore est muni de trois tons: bas, moyen et haut. Pour régler le ton, vérifier que le temporisateur est sur le mode manuel, puis appuyer sur le bouton et le garder appuyé pour écouter le ton choisi. Pour écouter un autre ton, lâcher la touche puis appuyer de nouveau en gardant la touche appuyée. Répéter ces opérations jusqu'à ce que le ton requis soit émis.

ATTENTION! Une coupure du courant électrique provoque l'annulation des fonctions programmées, y compris celle de l'horloge. Une fois le courant revenu, trois zéros intermittents s'afficheront et il sera alors possible de reprogrammer.

EMPLOI DU TEMPORISATEUR MÉCANIQUE

Après avoir situé les commandes de thermostat dans les positions désirées, tourner la commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale, puis tourner en sens inverse jusqu'au temps désiré ;une fois ce dernier écoulé, le buzzer retentira. Il avertit juste à la fin du temps écoulé sans en aucun cas interrompre la fonction en cours.



ENTRETIEN DE L'APPAREIL

IMPORTANT

Comme précaution de sécurité, avant toute opération de nettoyage du four toujours le débrancher du courant ou retirer la ligne d'alimentation de l'appareil.

Le nettoyage du four sans panneaux autonettoyants doit être réalisé après l'utilisation, quand l'appareil est éteint mais encore tiède, et non chaud, de sorte que la pellicule de graisse produite par les vapeurs de la cuisson sur les parois soit encore facile à retirer ; de plus, à ce moment les éclaboussures de graisse ne sont pas encore trop dures ni consistantes.

Retirez les supports latéraux de fil métallique chromé ; tirez la partie avant vers le haut pour les retirer de la paroi et des orifices arrière. Nettoyez le four avec un chiffon doux imbibé d'une solution diluée d'ammoniaque ; rincez et séchez. Si des taches ou des éclaboussures restaient, mettez un chiffon humidifié d'ammoniaque sur le fond du four, fermer la porte et, après quelques heures, lavez le four à l'eau chaude et au détergent liquide ; rincez et séchez soigneusement. Pour nettoyer les parties externes de métal brillant, utilisez un chiffon doux et de l'eau savonneuse ; ne jamais utiliser de produits en poudre contenant des abrasifs.

De plus, évitez l'utilisation de substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel, tomates, etc.) Évitez l'utilisation de produits à base de chlore, d'acides ou d'abrasifs, en particulier pour le nettoyage des parois vernies.

N'utilisez pas non plus d'éponge métallique ou d'outils rigides, les finitions superficielles du four pouvant être endommagées. N'utilisez pas de nettoyeurs à haute pression ni d'appareils à vapeur pour nettoyer le four.

Normalement, passer un chiffon doux et humide avec un détergent chaud est suffisant ; cependant, pour les marques persistantes, il est recommandé de procéder comme suit:

SYSTEME DE NETTOYAGE DES FOURS EQUIPES DU SYSTEME AQUASMART

1 Retirer les composants internes, le plateau, la grille et les grilles latérales.
2 Verser 200 ml d'eau savonneuse au niveau de la partie inférieure du four.
3 Placer le four en fonction aQuaSmart pendant 15 minutes à 200 ºC.
4 Placer le régulateur de température de 200 à 0 °C. Laisser le four refroidir pendant 20 minutes.
5 Régler la fonction AquaSmart sur 0. Nettoyer avec un chiffon doux.

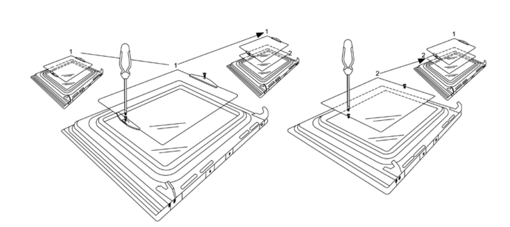
PIÈCES ÉMAILLÉES VITRIFIÉES

Utilisez seulement un nettoyant recommandé pour ce type de matériau ; évitez les produits à base de chlorure, comme l'eau de Javel.

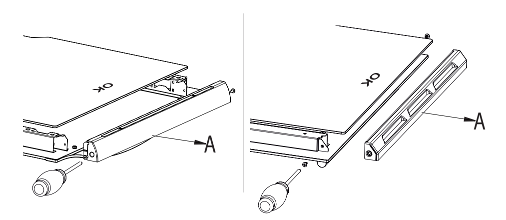
VITRE DE LA PORTE

N'utilisez jamais de produit abrasif pouvant endommager la vitre. N'oubliez pas que si la surface du panneau en verre se raie, cela pourrait provoquer une panne dangereuse.
Pour faciliter le nettoyage, la vitre intérieure de la porte peut être retirée. Ci-après, le démontage de la vitre est décrit pour les trois types de porte existant.

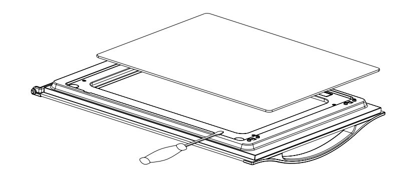
Type de porte A
Après avoir retiré les vis de fixation de la vitre située sur la face intérieure de la porte, enlever la vitre avec précaution. Sur les versions équipées de trois vitres, il est possible de démonter également la vitre



Type de porte B1 / B2
Après avoir retiré les vis de fixation du support supérieur de la vitre, enlever cette dernière dans le sens « A ». La vitre peut alors être ôtée. Dans les versions équipées de trois vitres, il est possible de démonter également la vitre intermédiaire.



Type de porte C
Faire doucement levier avec un tournevis plat situé dans la rainure, comme indiqué sur la figure.

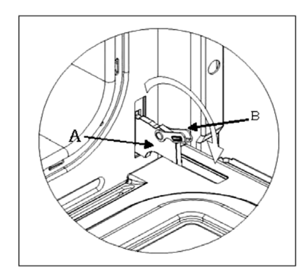


Au remontage, vérifiez que la vitre est correctement placée dans l'encastrement de la porte et sur tout le contour.

RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

Pour faciliter le nettoyage à l'intérieur du four, la porte peut être retirée. Ci-après, le démontage de la porte est décrit pour les trois types de porte existant :

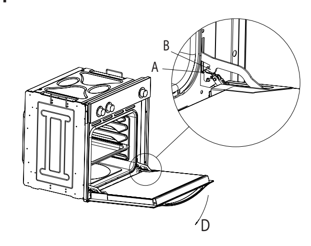
Type de porte A / B2
Les charnières « A » ont des boulons mobiles « B ».
Levez le boulon « B » pour libérer la charnière de son logement.
Fermez ensuite la porte jusqu'à la position intermédiaire.
Vous devez alors lever la porte en la faisant glisser vers l'extérieur pour la retirer ; tenez la porte par les côtés près des charnières pour réaliser ces opérations.
Pour remonter la porte, faites d'abord glisser les charnières dans leurs rainures et ouvrez complètement la porte.
Avant de fermer la porte n'oubliez pas de tourner les écrous mobiles « B » qui servent à maintenir les deux charnières (Fig. 3).



AVERTISSEMENT
• Prenez soin de ne pas retirer le système de blocage des charnières au moment d'enlever la porte ; dans le cas contraire, le mécanisme de la charnière effectuerait un retour brusque.
• Ne plongez sous aucun prétexte la porte dans de l'eau.

Type de porte B1
Ouvrez totalement la porte jusqu'à la position « D »
Levez les deux pattes mobiles « A » des charnières, jusqu'à fixer le point « B ».
Fermez ensuite la porte jusqu'à la position intermédiaire.
Vous devez alors lever la porte en la faisant glisser vers l'extérieur pour la retirer ; tenez la porte par les côtés près des charnières pour réaliser ces opérations.

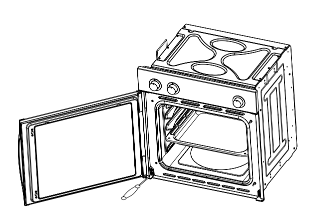
Pour remonter la porte, faites d'abord glisser les charnières dans leurs rainures et ouvrez complètement la porte.
Avant de fermer la porte n'oubliez pas de tourner les écrous mobiles « B » qui servent à maintenir les deux charnières (Fig. X).



AVERTISSEMENT

- **Prenez soin de ne pas retirer le système de blocage des charnières au moment d'enlever la porte ; dans le cas contraire, le mécanisme de la charnière effectuerait un retour brusque.**
- **Ne plongez sous aucun prétexte la porte dans de l'eau.**

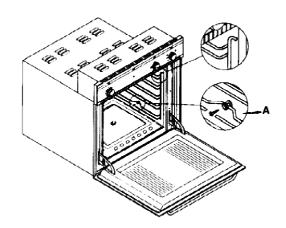
Type de porte C
Ouvrez la porte et tenez-la fermement.
À l'aide d'un tournevis adéquat, démontez la charnière inférieure de la partie maintenue au four.
Retirez ensuite la charnière supérieure de son logement et enlevez la porte.
Pour remonter la porte, réalisez l'opération inverse.



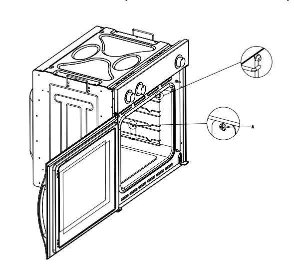
Accessoires inclus avec le four (Fig.4)

Le four peut être équipé de guides latéraux qui sont fixés à la paroi du four. Introduire les grilles et le lèche-fritte inclus dans les guides latéraux. Ci-après, le démontage des guides est décrit pour les deux types existant :

Grille type 1
Pour retirer les guides latéraux il suffit d'exercer une légère pression vers le bas sur le point A.



Grille type 2
Pour retirer les guides latéraux, enlevez la vis à l'aide d'un tournevis adéquat puis déplacer la grille vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit libérée.
intermédiaire. Le procédé est le même que celui décrit plus haut.



IINSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Cet appareil doit être installé par une personne compétente, et conformément à la version actuelle des Règlements et Normes de Sécurité du RU ou leurs équivalents de la Norme Européenne:

Réglementations urbanistiques (publiées par le Département de l'Environnement).
Normes urbanistiques (publiées par le Département de Développement d'Écosse).
Réglementations de câblage IEE.
Électricité dans les réglementations du travail.

MISE EN SERVICE PRÉALABLE DE L'APPAREIL

Au moment du désemballage, vérifier que les pièces suivantes accompagnent bien l'appareil:
- Manuel d'Instructions et d'Installation
- grille de four 1 lèchefrite
- Vis et caches pour fixer l'appareil dans le logement

MISE EN PLACE DE L'APPAREIL (voir Fig. 5)

Ces appareils sont classés comme de Classe I.
Le branchement à terre est obligatoire, conformément à ce qui est établi para la loi. Le fabricant décline toute responsabilité dans le cas où les normes contre accidents n'auraient pas été respectées.

IMPORTANT

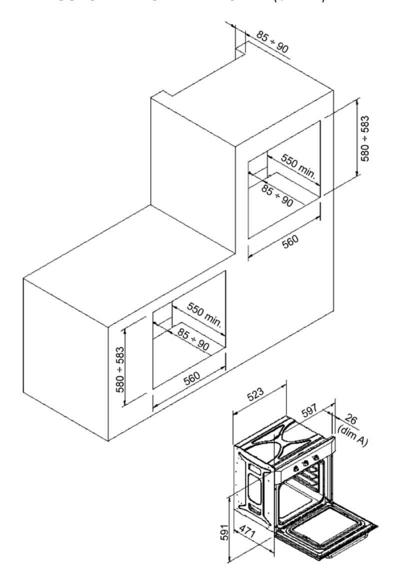
Le meuble ou l'armoire adjacente et tous les matériels utilisés dans l'installation doivent résister une augmentation de température minimum de 85 ºC sur la température ambiante pendant l'utilisation de l'appareil.
Des types de meubles de cuisine déterminés en vinyle ou laminés sont particulièrement sujets à souffrir des dommages par décoloration à des températures situées au-dessous de celles indiquées.
Si l'appareil est installé sans que cette limite de température soit respectée ou s'il est placé à moins de 4 mm des armoires adjacentes, la responsabilité sera du propriétaire.

NOTES D'INSTALLATION

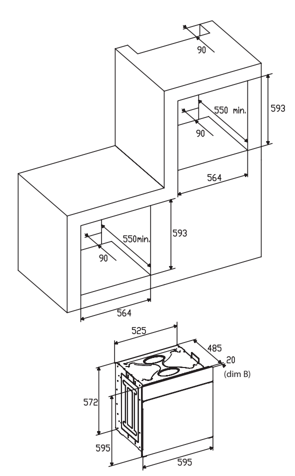
1. Le four doit être installé dans un logement standard de 600 mm, comme indiqué Fig. 5, soit sous une cuisinière soit dans une colonne.
2. En insérant le four dans une colonne, il est indispensable de retirer le panneau arrière du meuble pour assurer une ventilation suffisante, et de laisser une ouverture d'au moins 85-90 mm, comme indiqué Fig. 5.
3. Vérifier que le four a été fixé correctement et d'une façon sure dans son logement. La fixation du four dans l'armoire se réalise avec 4 vis " A ", Fig. 5, une à chaque coin du cadre de la porte du four.

Fig. 5: Distances d'installation pour fours électriques simples de 60 cm de largeur (la forme de la carcasse supérieure peut varier) et de sa fixation dans l'armoire.,

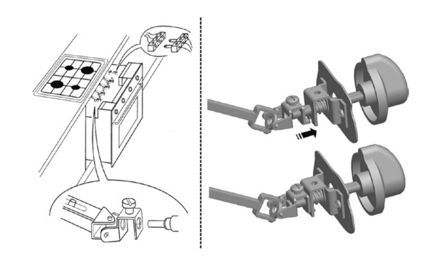
DIMENSIONS D'ENCASTREMENT POUR FOUR AVEC UNE ÉPAISSEUR DE PORTE DE 26 mm (dim A)



DIMENSIONS D'ENCASTREMENT POUR FOUR AVEC UNE ÉPAISSEUR DE PORTE DE 20 mm (dim B)

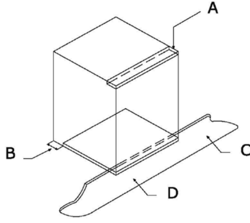


4. Dans le cas d'une installation de fours polyvalents, installer les cardans comme indiqué Fig. 6.



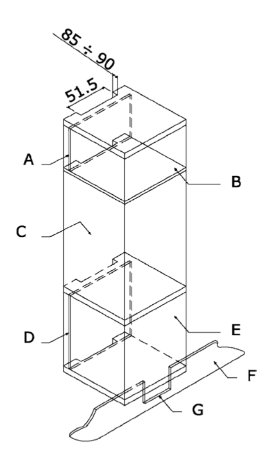
A. Le guide de support doit être retiré
B. Espace de 75-90 mm entre le mur et l'arrière de l'étagère de support et la base de l'armoire
C. Socle
D. Face avant du caisson à monter

Fig. 7: Conditions requises de ventilation et de découpe pour l'installation d'un four électrique simple dans une unité de cuisine standard.
Conditions requises de ventilation minimales pour les étagères supérieures, de base et de support de l'arrière de l'unité.



A. Panneau arrière
B. Espace de stockage
C. Retirer l'arrière de cette section
D. Panneau arrière
E. Espace de stockage
F. Socle
G. Découpe de ventilation minimum 80 cm²

Fig. 8: Conditions requises de ventilation et de découpe pour l'installation d'un four électrique simple dans une armoire haute.



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Avant de brancher l'appareil, vérifier que la tension d'alimentation marquée sur la plaque signalétique coïncide bien avec la tension de l'alimentation de réseau.
Pour les installations électriques, le registre NICEIC est recommandé.

MISE EN GARDE - CET APPAREIL DOIT ÊTRE CONNECTÉ À LA TERRE

Cet appareil doit être câblé à un interrupteur automatique bipolaire de 13 A avec prise protégée, qui ait une séparation de contacts de 3 mm et située dans un endroit facilement accessible près de l'appareil.

IMPORTANT

Les conducteurs du câble d'alimentation de réseau sont codés par couleurs de la façon suivante:

Vert et jaune - Terre
Bleu - Neutre
Marron - Ligne

- Le conducteur vert et jaune doit être connecté à la borne marquée d'un " E " ou d'un symbole de terre ou de couleur vert et jaune. Le conducteur bleu doit être connecté à la borne marquée d'un "N".Le conducteur marron doit être connecté à la borne marquée d'un "L".
- À aucun point, le câble ne devra arriver à une température supérieure de 50 ºC à la température ambiante.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial que fournira le fabricant ou le service après-vente.

REMPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION DE RÉSEAU

Si le câble d'alimentation de réseau doit être remplacé, procéder de la façon suivante:

1. Débrancher l'appareil de l'alimentation, dévisser les vis de fixation et retirer le panneau arrière.
2. Dévisser les vis de fixation et celles des bornes pour libérer le câble existant.
3. Monter le nouveau câble qui devra remplir les spécifications en rapport avec les Informations Techniques, en assurant la connexion correcte des codes de couleur et que toutes les vis soient correctement serrées.

MAINTENANCE

Avant de réaliser la maintenance, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
Pendant la période de garantie, demander toutes les interventions nécessaires au Service d'Assistance Technique du fabricant. Tenez compte du fait que l'intervention ou la réparation effectuée par un personnel non autorisé annulera cette garantie.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

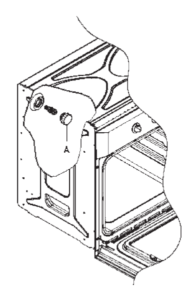
(Non couvert par la garantie de l'appareil.)

Le four est équipé d'une lampe dont les caractéristiques sont les suivantes: 15 W ou 25 W, 300 ºC et du type E-14

ATTENTION: Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, retirez la porte du four (comme décrit précédemment) ainsi que les étagères.

Retirez le couvercle protecteur en verre de l'ampoule, en tournant dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre. Fig. 9 (A)
Dévissez la vieille ampoule et l'éliminer d'une façon sure et écologique ; la changer pour une du type spécifié dans les Informations Techniques et remonter le protecteur.

NOTE - Le protecteur en verre peut être très serré ; si besoin, utiliser une mâchoire pour le retirer.



ENTRETIEN ET REMPLACEMENT DES REVÊTEMENTS CATALITIQUES

(Quand ils sont montés, les revêtements ne sont pas couverts par la garantie de l'appareil)

Pour maintenir "toujours propres" d'une façon efficace les revêtement, le four doit être chauffé à un minimum de 200 ºC à condition qu'il existe des taches persistantes, pour éviter qu'elles ne deviennent permanentes.
Si les revêtements deviennent noirs et brillants, ils doivent être changés pour des neufs. Retirer tous les accessoires internes pour faciliter le remplacement des revêtements.
Les revêtements de rechange peuvent être achetés directement au Service de Pièces de Rechange du fabricant (voir détails sur la quatrième page de couverture). Au moment de passer la commande, indiquez les références du type de produit décrit sur la plaque signalétique et/ou le numéro de série de l'appareil.

INFORMATIONS TECHNIQUES

DIMENSIONS INTÉRIEURES

Hauteur: 340 mm
Largeur: 440 mm
Profondeur: 390 mm
Volume utile: 59 litres

INFORMATIONS ÉLECTRIQUES

Tension nominale:
220 V - 240 V ~ 50 Hz
Connexion d'alimentation: 13 A (interrupteur automatique bipolaire avec prise protégée, avec séparation de contacts de 3 mm

ABSORPTION DE PUISSANCE

Résistance sole: 1,30 kW
Résistance plafond: 0,90 kW
Résistance ventilateur: 2,30 kW
Résistance Gril: 1,3 5kW

Câble d'alimentation de réseau:
3 x 1,5 mm^2 type H07RN-F <HAR>

Ampoule du four:
15 W - 25 W / 300 ºC vis du type E-14

Le Fabricant décline toute responsabilité pour les dommages produits à personnes et objets, et qui seraient le résultat d'une installation incorrecte ou impropre de l'appareil.

Le Fabricant se réserve le droit d'apporter, sans besoin de préavis, toutes les modifications qu'il considérerait nécessaires et utiles à ses produits.

cata



CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.
c/ Ter, 2 - 08570 TORELLÓ (Barcelona) SPAIN
Tel. +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101
www.cnagroup.es - e-mail: cna@cnagroup.es
Atención al Cliente: 902 410 450 - info@cnagroup.es
SAT Central Portugal: 214 349 771 - service@junis.pt

60808100.20.02.2014